

## Gefüllte Pasta mit Ricotta, Zitrone & Thymian

2010-01-10 17:54:24

Hier mal wieder eine neue Variante für gefüllte selbstgemachte Nudeln. Egal ob in Ravioli- oder anderer Form – dies Füllung eignet sich für größere und kleinere Teigtaschen gleichermaßen. Wichtig sind frische und hochwertige Zutaten: eine gute Ricotta, Bio-Zitrone und frische Thymianzweige (bitte keinen getrockneten Thymian verwenden).



für 4 bis 5 Portionen:

Pastateig:

- 300 g Pastamehl
- 3 Eier
- 1 knapper TL Salz

Füllung:

- 1 Becher Ricotta
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Eigelb
- frischer Thymian
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 bis 3 EL Butter und eine Knoblauchzehe (ungeschält)

1| Pastateig nach [Grundrezept](#) zubereiten, 1 Stunde kühl stellen und dann zu ca. 8 bis 10 cm breiten Bahnen dünn ausrollen (Stufe 5 mit dem Pastaset der KitchenAid). Die Breite der Bahnen sollte sich an der gewählten Teigtaschenform orientieren (siehe Schritt 3).

2| Thymianblättchen abzupfen, Menge nach Geschmack – ca. 1 EL. Für die Füllung alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3| Die vorbereitete Füllung in Ravioli oder ähnliche Teigtaschen füllen. Es eignen sich verschiedene, auch kleinere Formen. Im Rezept für [Kürbis-Ravioli](#) gibt es eine kleine Anleitung zur Herstellung solcher Teigtaschen.



Teigtaschen bis zur Verwendung auf einem bemehlten Küchentuch oder Holzbrett ablegen.



4| In einer Pfanne bei milder Hitze reichlich Butter zerlassen, darin eine Scheibe der Zitrone, ein bis Thymianzweige und eine ungeschälte aber angedrückte Knoblauchzehe sanft anschwitzen. Teigtaschen in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser in ca. 3 bis 4 Minuten (je nach Größe und Teigdicke) bissfest garen. Eine Garprobe durchführen und die Pasta mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abtropfen lassen und sofort

# Vogels Küche

Rezepte, Bücher, Küchentipps

servieren. Bei Tisch mit frischem Parmesan, etwas Zitronenbutter und schwarzem Pfeffer aus der Mühle anrichten.